

## GLI ANTIPASTI

Tegamino di uova al tartufo amerino con pane tostato  
Panierino con crudités di asparagi, zucchine e menta  
Degustazione di crudo di Norcia tagliato al coltello, salsicce di cinghiale e 'cornetti' di pane fritto  
Crostatina di ortica e erbe spontanee con salsa fredda di melanzane  
Cannolo croccante, baccalà, olive taggiasche e mousse di patate allo zafferano  
Tradizionale cocotte di melanzane alla parmigiana  
Tagliere di salumi umbri selezionati con torta al testo, sottoli ed altre delizie dello Chef

## I PRIMI PIATTI

Classico minestrone umbro e pane casereccio tostato  
Le tagliatelle della Signora Amelia con tipico ragù amerino  
Chitarine all'uovo 'cacio e pepe' con lamelle di tartufo locale  
Ciriole alla 'barbazza' e pecorino su coulis di pomodoro fresco  
Pappardelle erborinate tirate a mano con ragù bianco d'oca e maggiorana  
Paccheri di Gragnano con fiori di zucca, alici, mollica dorata e boccioli di capperi  
Ravioli *home made* farciti al bianco di melanzane con pomodori marinati ed emulsione di basilico  
*Solo per due:* Mantecato di Vialone nano con finferli e mentuccia



## I SECONDI PIATTI

Sorprese di verdure di stagione con intingolo ai peperoni  
*La Gabelletta e la tradizione:* La palomba o la faraona alla leccarda di Amelia!  
Involtini di coniglio in foglia di vite con riduzione alla birra  
*Bistro steak* cotta a bassa temperatura con salsa verde  
Tradizionale pollo ruspante con peperoni  
Cartoccio con selezione di fritti e verdure in tempura  
La tartare di manzo dello Chef  
Tagliata di manzo italiano con sale speziato e selezione di olii aromatizzati  
Filetto di manzo italiano alla griglia o in padella alla polpa di olive e salvia  
Classico scottadito d'agnello  
Degustazione di carni di maiale Km 0 alla griglia  
Degustazione di carni miste alla griglia



***E poi... dalla padella nella brace: la carne allo spiedo!***

*Il fine settimana, La Gabelletta, attenta alle antiche tradizioni culinarie umbre, propone una selezione di carni tipiche cotte nel suo antico camino a vista*

*Selezione dallo spiedo:* Pollo ruspante, piccione e faraona



*...e per il fine settimana il Menù di pesce!*

## I CONTORNI

Insalata mista di stagione  
Insalata di rucola, valeriana e fiori eduli  
Patate 'sotto la cenere'  
Asparagi verdi al vapore con dressing all'uovo marinato  
Verdure di stagione all'agro o ripassate in padella  
Bouquet di verdure grigliate  
Cicorietta all'aceto caldo e sale grosso



## LA FRUTTA E I DESSERT

Selezione di formaggi con pere, miele, composte e calice di marsala secco

*e poi la frutta e i dessert...*

Tozzetti della casa accompagnati da 'cicchetto' di Lu  
Spuma di mascarpone e cacao amaro  
Cheesecake ai frutti di bosco e crema pasticcera  
Semifreddo alla vaniglia e coulis di fragole  
Lingotto di zuppa inglese  
Crostatina al limoncello, crema al limone e maracujá  
Macedonia di frutta fresca con sgroppino al limone